

CHATEAU LA GRAVIÈRE

A.O.C ENTRE DEUX MERS

ASSEMBLAGE	50 % Sémillon 40 % Sauvignon
AGE MOYEN	25 ans
DENSITE MOYENNE	4500 pieds par hectare
NATURE DES SOLS	Graveleux, Argilo graveleux

CONDUITE DU VIGNOBLE

Viticulture raisonnée visant à respecter l'environnement.
Enherbement naturel du vignoble.
Opérations en vert ; épamprage, effeuillage, rognage et tonte du vignoble

RECOLTE-VENDANGES


Récolte mécanique avec tri de la vendange à la vigne et au chai.

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Macération pelliculaire en pressoir pneumatique à basse température.
Fermentation de 15 à 20j. en cuves inox thermo régulées à 18°C.
Elevage sur lie fine jusqu'à mise en bouteille. Batonnage deux fois par semaine durant 2 mois.

RECOMPENSE

Concours Général Agricole de Paris 2013 : Médaille d'argent

Vignoble THERESE
33670 Saint Genès de Lombaud
Tel : 05.56.23.01.37 / 06.78.90.26.14
Email : lesvignoblestherese@gmail.com
www.chateau-nardique-la-graviere.com
 **Château Nardique La Gravière**

